

**Cabaretdîner
Saison 2020 / 2021**

Apéro, Cabaretdîner und Eintritt mit reserviertem Sitzplatz
CHF 85.00

**DUO LUNA-TIC
24.10.2020**

Gebackener Emmentaler Camembert
an Salat von rohem Sauerkraut mit Bienenhonig und grobem Pfeffer

Gebratenes Schweinsfilet
auf Wurzelgemüserauten in leichter Pommerysenfrème
Hausgemachte Herzoginkartoffeln

Nuss-Nougat-Brownie mit Rahm
an Birnensalat und Vanilleglace

**SIMON ENZLER
7.11.2020**

Rauchlachsroschen
an dressiertem Avocadomousse

Mit Steinpilzen und Mascarpone gefülltes Poulardenbrüstchen
Petersiliensauce
Süßkartoffelgnocchi
Gemüse vom Markt

Tonka-Bohnen Panna Cotta
auf Zwetschgenkompott

**STROHMANN-KAUZ
23.01.2021**

Kalbscarpaccio mit frischen Kräutern gefüllt
auf Schalottenvinaigrette, Parmesan und Winterportulak

Fächer von rosa gebratenem Rindsentrecôte double
an Sauce Choron
Römische Nocken
Gemüse vom Markt

Gebackene Zwetschgen an Vanillesauce und Schokoladenglace

UTA KÖBERNICK
27.02.2021

Meeresfrüchtesalat mit frischer Ananas und Dillspitzen
an leichter Cocktailmayonnaise
Melbatoast

Ofenfrischer Kalbsschulterbraten an Pfeffer-Traubensauce
Gedämpfter Semmelknödel
Gemüse vom Markt

Gebackene Zigerkrapfen mit Kokosflocken und Cranberries gefüllt
an Zimt-Zucker und Blutorangensorbet

MARKUS SCHÖNHOLZER
20.03.2021

Terrine von grünen Spargeln an Cherrytomaten-Spargelsalat
mit Joghurdip und geräuchertem Poulet

Mit Pistazien gefüllter Gitzibrustbraten an seinem Jus
Frühkartoffelgratin
Gemüse vom Markt

Variation vom Rhabarber